



## 红太阳酒业集团第三届“度夏头排酒”开窖节圆满成功

又是一年丰收季，又是一年秋酿时。

2020年9月12日，红太阳酒业集团第三届“度夏头排酒”开窖节在红太阳酒业生态酿造园隆重举行。在环境优美的生态酿造园内，千余口蕴藏着酒香的窖池，在经历了长达170多天的漫长酝酿之后，被再度“唤醒”，迎来了开窖启酿的最佳时机。

来自中国食品发酵工业研究院、山东省食品工业协会、山东省白酒协会和济宁市、嘉祥县有关部门的领导，国家级酿酒大师、白酒大师，省市级主流媒体，以及红太阳酒业集团的经销商、核心客户代表等800多位嘉宾出席了本届盛典活动，共同实地感受了红太阳“度夏头排酒”的独特魅力，现场见证了红太阳品质自酿的强大实力。

### 签约名院 品质为先

在开窖典礼正式启动之前，红太阳酒业集团与中国食品发酵工业研究院的战略合作签约仪式率先举行。这是继与江南大学、贵州大学成为战略合作伙伴之后，红太阳酒业集团牵手的第三家顶尖专业科研机构。

创建于1955年的中国食品发酵工业研究院，是国内规模最大、历史最久的从事食品、生物工程研究与开发的科研单位，也是食品健康和食品安全安全领域的权威监测机构。

构。

先后与两所知名高校和专业权威机构进行签约，是红太阳酒业一直坚守“品质为先”战略的重大举措。通过与“两校一院”的深度合作，对红太阳酒业提升工艺创新水平和产品品质，具有十分重要的意义。不仅为企业深入开展白酒技术科研，培养专业技术人才，构建产学研一体化酿造体系，提供强大支撑和源源动力，也彰显出红太阳酒业对更高品质追求的坚定决心。



红太阳酒业集团·中国食品发酵工业研究院战略合作签约仪式



开窖节典礼



开窖仪式



馥香型红色经典红1号新品上市发布仪式

### 庄严祭祀 开窖启酿

签约仪式完成后，伴随着庄严的旋律声，红太阳“度夏头排酒”开窖典礼正式启动。

典礼伊始，总经理任志刚饱含深情地诵读祭文，随后，在董事长任春玉的带领下，红太阳酒业集团企业高层庄重登台，满怀虔诚的净手、净面、上香。带着对自然的敬畏之心和对先祖酿酒业的敬仰之情，敬酒、祭拜。三碗酒分别敬天、敬地、敬酒神。第一碗，敬天，天有时，律可循，万物生，尚德守法愈昌盛；第二碗，敬地，地有气，粮黍盛，麦曲成，五谷丰登酒更丰；第三碗，敬酒神，美酒飘香，炎黄子孙，醉千杯。

仪式圆满礼成之后，任春

玉董事长向酿酒师傅们授予开窖令旗。伴随着“开窖喽，开窖喽，开窖喽”三声高呼，酿酒师傅们迈着整齐的步伐前往车间开窖，呼声中透露出抑制不住的兴奋和渴望已久的期盼。能够亲手酿造出一年之中最好的酒，是对匠人最高的荣誉和最好的褒奖。

“吉时到，起窖”的号令声响起，四位开窖师傅揭开窖池表面的封闭层，开始下第一锹，执礼合颂“白露丰润，紫气东来”；二锹起，执礼合颂“窖开头排，好酒传世”；三锹起，执礼合颂“天地同酿，艺人合一”。

在一声声铿锵有力的号子

声中，这些从业年龄达到十年以上的酿酒师们，传承手工酿酒技艺，一锹锹把酒醅从窖池中铲起，随后再用一套“轻、松、匀、薄、散、平”的手法，向现场嘉宾展现了行云流水般的装甑绝技。

氤氲在充满酒香的空气中，沉睡了一整个夏天的酒醅，通过蒸馏神奇的化为清亮透明的酒液，裹挟着浓郁的香气，从甑桶的出口口潺潺流出。经过了超长发酵的时光历练和手工慢酿的辛勤付出，方能酿就这产量较少、品质最好的“度夏头排酒”，这是白酒酿造的精华所在，也是红太阳的匠心之道。

### 小康之年 盛世封坛

本届开窖节上，红太阳酒业还举行了盛大的“小康之年 盛世封坛”活动。在恢弘大气的乐声中，心怀敬意的酿酒师们，把这经过漫长压窖期之后，第一排生产出的品质最好的“度夏头排酒”装入七个坛中，在现场进行了庄严的封坛仪式，献礼小康之年。

2020年，是全面建成小康社会实现之年，也是脱贫攻坚战的收官之年。奔小康，一个陪伴了国人几十年的词语，如今终于变

成了现实。小康社会是中华民族自古以来就向往的理想社会，也是当代中国共产党人和中国人民为之拼搏的奋斗目标。这一伟大目标的实现，不仅让中华民族在站起来、富起来、强起来的征程上迈出坚实的一步，也代表着人民群众获得了更良好的教育、更稳定的工作、更舒适的条件、更优美的环境，更高品质的生活。

作为一家与共和国同龄的白酒企业，红太阳酒业与新中国

共命运、共成长、共发展，在时代洪流中不忘初心、奋楫前行，不仅坚定不移的以传承红色精神、弘扬红色文化为使命，而且还数十年如一日的匠心坚守纯粮酿造、生态酿造、传统酿造，致力于为人民的美好生活奉献品质好酒。

以“盛世封坛”的方式记载重要时刻，这既是红太阳酒业对红色文化敬仰和传承的最好体现，也是对奋斗新时代、梦圆小康年的历史见证。

### 馥香新品 正式亮相

作为本届开窖节的重头戏之一，红太阳酒业集十年之功精心研发的高端新品——馥香型红色经典红1号酒也在活动现场揭开神秘面纱，正式发布亮相。

馥香型白酒，是红太阳酒业在香型工艺上的一大创新，是馥合了浓、酱、芝三种香型工艺之优点酿造的优质基酒，在经过长期储存的基础之上，创新设计的具有红太阳典型特色风格的新产品。通过对制曲、堆积、窖池发酵、蒸酒等各个环节的反复试验

和实践调整，创造了全新的“馥香型”白酒生产工艺体系。

“馥香型”白酒独具“端杯闻三香，入口品三味”的典型特色。前头酱、中间浓、尾端芝，既有“酱陈、浓郁、芝幽”三香合一，又具三味和谐交融的独特风格。一杯入口，唇齿之间，味蕾之上，酱香、浓香、芝香层次绽放，给消费者带来一种全新的味觉体验。

在发布现场，中国酿酒大师孙庆文宣读了专家组对52度馥香型红色经典红1号的品评语：

微黄清亮透明，酱香的绵陈，浓香的醇甜，芝香的幽雅，香味协调典雅，酒体醇厚丰满，绵甜柔顺、净爽，回味悠长，具有酱浓芝香陈幽融合香的风格独特，该酒是白酒酿造馥合工艺的高端创新产品。

事实上，馥香型红1号新品的正式推出，不仅代表着红太阳酒业在品类创新和品质升级上取得了巨大成功，也标志着红太阳以差异化策略布局次高端的完美落地。

一届别开生面的开窖大典，一次意义非凡的文化之旅，一场头排美酒的味觉盛宴，一款与众不同的匠心新品，让连续举办三届的红太阳“度夏头排酒”开窖节活动，演绎出品质、品牌和品味的三重魅力。

以历经岁月与匠心淬炼的头排酒为背书，以馥香型红1号新品上市为契机，红太阳酒业高质量发展，高端化突破，品质引领消费主流的时代已然开启。